

## **Maison Fusiès, Fondée en 1690**

*Installée depuis 1690 à Lacaune et au-delà à travers de nombreux relais de diligences, la famille Fusiès a eu repris le central hôtel au centre du village en 1902 pour le transformer rapidement en une étape alors gastronomique et incontournable*

*Depuis 2006, date de la réouverture, nous nous efforçons de garder certains souvenirs culinaires à travers la mise en valeur de produits régionaux et tours de mains ancestraux.*

*Notre chef et toute son équipe vous souhaitent un agréable moment et un excellent appétit.*



*Découvrez également l'histoire de la saga Fusiès dans les cahiers de Rieumontagné (parution de juillet 2012) que vous pourrez aussi enrichir sur wikipédia – Relais de Fusiès.*

## « Saveurs du jour »

---

(Servi uniquement le soir en semaine, midi et soir le week-end et les jours fériés)

**Entrée – Plat ou Plat – Dessert à 18.50 €**

**Entrée – Plat – Dessert à 25.00 €**

Méli-mélo de cochonnailles des Monts de Lacaune

Ou

Entrée du jour

Ou

Salade de saison

(Salade, tomate, fromage des Monts de Lacaune, pastèque, concombre, oignon rouge)

\*\*\*

Plat du jour

ou

Pièce de bœuf poêlée, beurre de Roquefort, pommes de terre sautées

\*\*\*

Duo de fromages

Ou

Dessert du jour

Ou

Café ou thé gourmand

\*\*\*\*

**« Saveurs d'enfants » à 12.50 €**

---

(Moins de 12 ans)

Un menu composé selon le goût de vos enfants  
parmi les plats proposés aux menus et à la carte

\*\*\*\*

## « Saveurs personnelles »

---

Vous suivez un régime particulier, vous êtes végétarien ou subissez des  
**allergies alimentaires**, n'hésitez pas à nous en faire part,  
notre chef saura faire preuve de compréhension pour vous satisfaire au mieux.

***Toutes nos viandes sont d'origine France***

*Notre approvisionnement est essentiellement de proximité et remercions particulièrement  
les salaisoniers Lacaunais, la laiterie Fabre, Moulin Maury, Viala primeur,*

*boucherie Bousquet, la ferme des Taillades ....*

*ainsi que nos producteurs et ramasseurs indépendants infatigables.*

## *Notre carte*

<i>Formule Saveurs du chef : entrée-plat-dessert</i>	<b>34.00 €</b>
<i>Formule Saveurs du chef entrée/ plat ou plat/dessert</i>	<b>28.00 €</b>
<i>Formule Dégustation : entrée-poisson-viande -dessert</i>	<b>43.00 €</b>
<i>Possibilité d'un accord mets et vins (3 verres)</i>	<b>14.00 €</b>
<i>Menu Enfant -12 ans Entrée-plat-dessert (portions enfant)</i>	<b>16.50 €</b>

### *Nos entrées*

-----

Trilogie de jambon de Lacaune en 3 affinages et sa glace	12.50 €
Sablé aux noix et magret fumé, compotée de pomme, thym et mousse au Roquefort	16.00 €
Terrine de Saint-Jacques, purée de carottes et salsa de fraise basilic	18.50 €
Poêlée de ris d'agneau en persillade et crème de brisures de morilles	19.00 €

### *Nos plats*

-----

Pavé de saumon rôti, compote d'oignon et pomme, sauce vierge	19.00 €
Filet de bar, jus de volaille thym citron, duo de fenouil cru et cuit au sésame	19.50 €
Pavé de veau, jus à l'ail des ours, mousseline de céleri et framboises fraîches	20.50 €
Pavé de bœuf d'Aubrac, sauce magret fumé, écrasé de pommes de terre aux cèpes	22.00 €

<i>Plateau de fromages affinés de la région</i>	<b>7.00 €</b>
---	---------------

### *Nos desserts*

-----

Caillé de brebis à la vanille et sa glace, coulis caramel	9.50 €
Tiramisu façon pêche Melba à l'amaretto et sa glace	11.00 €
Choux craquelin façon Paris Brest à la rose et au chocolat blanc, gelée framboise et glace litchi	11.50 €
Tartelette rectangulaire ganache chocolat Dulcey et ses fraises, crispy de gavottes et glace banane	11.50 €

*Tous nos prix s'entendent Ttc, service compris*

## Extrait de la carte des boissons

### *Eaux minérales ou de Source :*

-----

#### *Profitez d'une eau locale (en bouteille plastique)*

Mont Roucous	1 litre	3.00 €
--------------	---------	--------

(Source à 1000 m altitude –faiblement minéralisée)

Eau de la Salvetat	1.25 litre	3.90 €
--------------------	------------	--------

(Finement gazeuse)

#### *Plus habituelle et en bouteille verre :*

San Pellegrino	½ litre	3.50 €
----------------	---------	--------

### *Apéritif :*

-----

Anisé	2 cl	3.50 €
-------	------	--------

Vermouth	8 cl	6.00 €
----------	------	--------

Américano maison	8 cl	8.00 €
------------------	------	--------

Black Mountain whisky n°2	4 cl	6.50 €
---------------------------	------	--------

Kir de région	10 cl	5.00 €
---------------	-------	--------

(Framboise, cassis, mure, pêche, châtaigne, fraise, myrtille, pamplemousse)

Bière artisanale régionale	25 cl	4.50 €
----------------------------	-------	--------

#### **Sélection de la région**

Méthode Gaillacoise	12 cl	7.00 €
---------------------	-------	--------

#### **Cocktail de saison**

Sangria rosée aux agrumes / Sangria rouge à la cerise		6.00 €
---	--	--------

Café (torréfacteur Albigeois Suau)		2.00 €
------------------------------------	--	--------

Double café / cappuccino		3.50 €
--------------------------	--	--------

Thé / infusion		3.50 €
----------------	--	--------